BCO 420/410 | **دفترچه راهنما**

برای مشاهده‌ی تصاویر اشاره شده
در متــن، لطفــاً به ابتــدای دفترچه
راهنمای انگلیســی مراجعه نمایید.

FA

علائم کاربردی دراین دفترچه
علائم زیر، برای کاربر توصیه‌هایی مهم به همراه دارد. این توصیه‌ها باید پیروی شوند.

خطر!
کوتاهی در این اعمال، می‌تواند منجر به خطر برق‌گرفتگی و بروز صدمه‌های جانی گردد.

احتیاط!
کوتاهی در این اعمال، می‌تواند باعث صدمه به دستگاه شود.

خطر سوختگی!
کوتاهی در این اعمال، می‌تواند باعث ایجاد تاول یا سوختگی شود.

لطفاً توجه کنید!
این علائم، توصیه‌ها و اطلاعات مهمی را برای کاربر به روشنی توضیح می‌دهد.

توصیه‌های مهم ایمنی
خطر! در هنگام استفاده از دستگاهی که به جریان برق وصل است، نباید خطر برق‌گرفتگی را نادیده گرفت. بنابراین از توصیه‌های ایمنی که در زیر ارایه می‌شوند، پیروی کنید.

- با دست یا پاهای مرطوب دستگاه را لمس نکنید.
- با دست‌های مرطوب به دوشاخه‌ی برق دست نزنید.
- در هنگام استفاده، مطمئن شوید پریز برق، همیشه در دسترس شما باشد تا در صورت نیاز بتوانید دوشاخه را به آسانی از پریز جدا نمایید.
- برای جدا کردن دوشاخه از پریز، خود دوشاخه را در دست بگیرید وهرگز سیم برق را نکشید. در غیر این‌صورت باعث صدمه زدن به آن خواهید شد.
- برای قطع کردن کامل برق دستگاه، دوشاخه را از پریز (به صورتی که در بالا گفته شد) جدا کنید.
- در صورت بروز خرابی، سعی نکنید دستگاه را تعمیر کنید. دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز جدا نمایید. سپس با مرکز خدمات پس‌ازفروش شرکت دلونگی تماس بگیرید.
- در صورت صدمه دیدن دوشاخه یا سیم برق، برای جلوگیری از خطر، اجازه دهید فقط مرکز خدمات پس‌ازفروش دلونگی آن را برایتان تعویض کند.

احتیاط! اجزای بسته‌بندی (کیف‌های پلاستیکی، پلاستیک‌های ضربه‌گیر) را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

احتیاط! اجازه ندهید افرادی با عدم توانایی روانی، جسمی و حسی از جمله کودکان یا افرادی با نداشتن تجربه یا دانش، از دستگاه استفاده کنند. مگرتوسط افرادی که مسئولیت ایمنی آن‌ها را بر عهده دارند، تحت نظارت و آموزش قرار گیرند. مراقب کودکان باشید و اجازه ندهید با دستگاه بازی کنند.

خطر سوختگی! این دستگاه در زمان کارکردن، آب داغ و بخار تولید می‌کند. مراقب قطرات و بخار آب داغ باشید.

از این دستگاه برای مقاصد زیر استفاده کنید:
این دستگاه به منظور تهیه‌ی قهوه و گرم‌نگه‌داشتن آن طراحی و ساخته شده است. شایسته نیست از آن استفاده‌های دیگری کنید. این دستگاه به علت اندازه‌ی کوچک، فقط برای استفاده در منزل ساخته شده است و هدف از ساخت آن به معنای عدم استفاده در مکان‌های زیر است:

- محیط‌های آشپزخانه‌ی کارمندان فروشگاه‌ها، دفاتر و دیگر فضاهای کاری
- خانه‌های ییلاقی
- مشتریان هتل‌ها، مسافرخانه‌ها و انواع دیگر

محیط‌های مسکونی
- انواع استراحت‌گاه‌ها

دستورالعمل استفاده
قبل از به‌کاربردن دستگاه، این نکات را به دقت بخوانید. کوتاهی در توجه به این نکات، ممکن است باعث سوختگی یا آسیب دیدن دستگاه شود. در صورت غفلت از رعایت نکات دستورالعمل، شرکت سازنده مسئول صدمات وارده نخواهد بود.

لطفاً توجه کنید! این دفترچه را به دقت نگه‌داری کنید. اگر این دستگاه به اشخاص دیگری واگذار شد.آن‌ها نیز حتماً باید به این دفترچه دسترسی داشته باشند.

بررسی دستگاه
بعد از بازکردن بسته‌بندی دستگاه، مطمئن شوید دستگاه کامل و سالم بوده و تمام لوازم جانبی آن موجود باشد. در صورت مشاهده‌ی هر گونه آسیب، از دستگاه استفاده نکنید و با مرکز خدمات پس‌ازفروش شرکت دلونگی تماس بگیرید.

نصب دستگاه
احتیاط!
در زمان نصب دستگاه، نکات ایمنی زیر را رعایت کنید:
- از آنجا که این دستگاه گرما را به محیط اطراف پخش می‌کند، بعد از قرار دادن دستگاه بر روی سطح مورد نظر، دقت کنید که حداقل فضای۳ سانتی‌متری بین سطوح (دیوارهای کناری و قسمت عقب) با دستگاه و فضای ۲۵ سانتی‌متری در بالای دستگاه موجود باشد.
- نفوذ آب، به دستگاه آسیب وارد می‌کند. بنابراین دستگاه را نزدیک شیر آب یا سینک ظرف‌شویی قرار ندهید.

یخ زدن آب موجود در دستگاه می‌تواند به آن آسیب برساند. بنابراین دستگاه را در جایی که امکان کاهش دما تا نقطه‌ی انجماد وجود دارد، قرار ندهید.
- سیم برق دستگاه را طوری قرار دهید که در تماس با لبه‌های تیز یا سطوح گرم مانند صفحات الکتریکی نباشد.

طریقه‌ی اتصال دستگاه
احتیاط!
مطمئن شوید که ولتاژ پریز برق با اطلاعات درج‌شده در قسمت زیرین دستگاه، هماهنگی داشته باشد.
دستگاه را به پریز برق حداقل ۱۰ آمپری که از نظر فنی با دستگاه سازگار بوده و دارای سیم اتصال به زمین (ارت) مناسب است، متصل نمایید. اگر دوشاخه با پریز دستگاه هماهنگی ندارد، از نمایندگی خدمات پس از فروش دلونگی بخواهید تا آن را برایتان تعویض نماید.

توصیف اجزاء دستگاه
A. پوشش مخزن آب برای قهوه اسپرسو
B. مخزن آب برای قهوه اسپرسو
C. صافی تصفیه‌ی آب برای مخزن آب قهوه‌اسپرسو
D. دستگیره‌ی خروجی برای صافی ضدکلر
E. نگه‌دارنده‌ی صافی ضدکلر
F. صافی ضدکلر
G. نگه‌دارنده‌ی صافی برای قهوه‌فرانسه
H. صافی دائمی
I. دستگیره‌ی بازکننده
J. محفظه‌ی پرکردن آب
K. صفحه‌ی داغ‌شونده برای قهوه‌فرانسه
L. ظرف قهوه‌فرانسه
M. سینی فنجان برای قهوه‌اسپرسو
N. سینی جمع‌آوری چکه
O. صافی قهوه‌اسپرسو برای دو فنجان
P. صافی قهوه‌اسپرسو برای یک فنجان
Q. نگه‌دارنده‌ی صافی برای قهوه‌اسپرسو
R. قاشق پیمانه با گیره
S. کف‌ساز شیر
T. چراغ آماده‌بودن (OK) برای قهوه اسپرسو و بخاردهی
U. دکمه‌ی تنظیم برای قهوه‌اسپرسو و بخاردهی

V. دکمه‌ی روشن/ خاموش برای قهوه‌فرانسه
W. چراغ روشن/ خاموش برای قهوه‌فرانسه
X. چراغ انتخاب‌گر برای عملکرد بخار
Y. چراغ روشن/ خاموش برای قهوه‌اسپرسو
Z. چراغ انتخاب‌گر برای عملکرد اسپرسو
Z1. دکمه‌ی بخار برای کاپوچینو

اطلاعات فنی

ولتاژ:	۲۴۰–۲۲۰ ولت | ۵۰/۶۰ هرتز
توان:	۱۷۵۰ وات
اندازه:	۲۶۲×۳۲۳×۳۷۲ میلی‌متر
فشار پمپ اسپرسو:	۱۵ بار
جنس ظرف جوشان اسپرسو:	استیل ضدزنگ
گنجایش مخزن اسپرسو:	۱/۲ لیتر
گنجایش مخزن قهوه‌فرانسه:	۱/۴ لیتر
طول سیم برق:	۱/۲ متر
وزن:	
BCO 420:	۷/۱۵ کیلوگرم
BCO 410:	۶ کیلوگرم

صافی ضدکلر

این صافی طعم کلر را در آب کاهش می‌دهد. برای نصب صافی به روش زیر عمل کنید:

- مخزن را با کشیدن به سمت بالا از شکاف آن جداکنید (شکل ۱).
- صافی ضدکلر را از بالشتک پلاستیکی آن جدا نموده و زیر شیر آب بشویید (شکل ۲).
- درب مخزن را باز کنید و صافی را داخل آن طبق شکل ۲ قراردهید.
- درپوش مخزن را ببندید (شکل ۲) و با فشار به سمت پایین داخل شکاف و در جای خود قرار دهید.
- صافی ضدکلر باید بعد از ۸۰ فنجان یا ۶ ماه پس از استفاده تعویض شود.

روش تهیه قهوه‌فرانسه

- درپوش نگه‌دارنده‌ی صافی را با چرخاندن به سمت راست باز کنید (شکل۳).

ظرف قهوه‌فرانسه را به تعداد فنجان‌های دل‌خواه از آب پر کنید. دقت کنید ظرف را بیشتر از اندازه‌ی نشان‌داده‌شده در شکل ۴ پر نکنید.

- آب درون ظرف را در محفظه‌ی پر کردن آب بریزید (شکل ۵).
- صافی دائمی (در صورت موجود بودن) یا صافی کاغذی را درون نگه‌دارنده‌ی صافی قرار دهید (شکل ۶).
- به اندازه‌ی یک پیمانه‌ی پر (سرتخت) ازقهوه‌ی پودر، داخل صافی بریزید. (شکل ۷) معمولاً برای هر فنجان، یک پیمانه قهوه (۷ گرم) استفاده می‌شود (۱۰ پیمانه برای ۱۰ فنجان).
- درپوش نگه‌دارنده‌ی صافی را ببندید و ظرف را همراه با درپوش روی صفحه‌ی گرم‌کننده بگذارید.
- کلید ⏻ را فشار دهید. چراغ روی کلید، نشان‌دهنده‌ی روشن‌بودن قهوه‌ساز است.
- بعد از چند ثانیه، قهوه از صافی خارج شده و به داخل ظرف ریخته می‌شود.

بیرون آمدن بخار در زمان بیرون آمدن قهوه از صافی، کاملاً طبیعی است. برای داغ نگه‌داشتن قهوه، زمانی‌که صفحه‌ی گرم‌کننده روشن است، ظرف قهوه‌ی صاف‌شده را روی صفحه‌ی گرم‌کننده قرار دهید. در این حالت، قهوه‌ی درون ظرف در دمای مناسب خواهد ماند. برای روشن/ خاموش کردن دستگاه کلید ⏻ را فشار دهید.

روش تهیه قهوه اسپرسو

قبل از اولین بار استفاده، باید همه‌ی لوازم جانبی دستگاه و لوله‌های داخلی دستگاه تمیز شوند. به همین روش بگذارید دستگاه کارکند تا ۲ بار آب مخزن دستگاه خالی شود. پس از آن می‌توانید به روش معمول قهوه درست کنید.

صافی تصفیه‌ی آب (در بعضی از مدل‌ها)

بعضی از دستگاه‌های قهوه‌ساز مجهز به صافی تصفیه‌ی آب هستند.
برای نصب صافی طبق روش زیر انجام دهید.
۱. صافی را از بسته باز کنید.
۲. صفحه‌ی تاریخ‌نما را بچرخانید تا مدت زمان قابل‌استفاده برای دو ماه آینده را برایتان مشخّص کند. (طبق شکل ۸).

لطفاً توجه کنید!

اگر به طور معمول از دستگاه استفاده کنید، صافی معادل دو ماه کار خواهد کرد. هرگاه دستگاه با صافی بدون استفاده باقی بماند، می‌توانید تا ۳ ماه از صافی روی دستگاه استفاده نمایید.
۳. صافی را با نیم لیتر آب روان بشویید (شکل ۹).
۴. صافی را در ظرف آب فرو ببرید و لوله را به صورت شیب‌دار نگه دارید تا حباب‌های هوا از آن بگذرد (شکل ۱۰).
۵. مخزن آب را پر کنید و صافی را در شکاف مخصوص خود جای داده (شکل ۱۱) و محکم به سمت پایین فشار دهید.

مرحله‌ی «ازپیش‌گرم‌کردن» دستگاه

برای داشتن قهوه‌اسپرسو در دمای مناسب، پیشنهاد می‌کنیم که قهوه‌ساز را به روش زیر «از پیش گرم» کنید.
۱. با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم‌گر به حالت دستگاه را روشن کنید.(چراغ مربوطه مانند شکل ۱۲ ظاهرمی‌شود). سپس صافی و نگه‌دارنده‌ی آن را طبق شکل ۱۴ به دستگاه وصل می‌کنیم ولی هنوز داخل دستگاه قهوه‌ی پودر نمی‌ریزیم. مطمئن شوید که دستگیره‌ی دستگاه در شکاف مخصوص خود به درستی قرار گرفته باشد (شکل ۱۳). اگر مایلید ۱ فنجان قهوه داشته باشید، از صافی کوچک‌تر و اگر مایلید ۲ فنجان قهوه داشته باشید، از صافی بزرگ‌تر استفاده کنید.
۲. یک فنجان در زیر نگه‌دارنده‌ی صافی قرار دهید. می‌توانید از همان فنجان برای قهوه استفاده کنید. بنابراین می‌توانید آن را «ازپیش‌گرم» کنید.
۳. صبر کنید تا علامت OK ظاهر شود (شکل ۱۵). سپس فوراً دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت قرار دهید (شکل ۱۶). صبرکنید تا آب از دستگاه خارج شود و علامت OK ناپدیدشود. سپس با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم‌گر به حالت ریزش آب را متوقف کنید (شکل ۱۲) و آب فنجان را خالی نمایید.
(زمانی‌که نگه‌دارنده‌ی صافی به دستگاه متصل نباشد، پاشیدن بخار به اطراف، طبیعی است.)

روش تهیه‌ی اسپرسو با قهوه‌ی آسیاب‌شده:

۱. ابتدا آن گونه که در بالا توضیح دادیم، دستگاه را از پیش‌گرم کنید. اگر مایلید ۱ فنجان قهوه داشته باشید، از صافی کوچک‌تر و اگر مایلید ۲ فنجان قهوه داشته باشید، از صافی بزرگ‌تر استفاده کنید.
۲. اگر می‌خواهید ۱ فنجان قهوه درست کنید، به مقداری مشخص (حدود ۷ گرم) قهوه‌ی پودر درون صافی بریزید و اگر مایلید ۲ فنجان قهوه داشته باشید، مقداری بیشتر قهوه درون صافی بریزید (حدود ۱۲ گرم). برای جلوگیری از ریختن قهوه به بیرون، همیشه مقداری کمتر از معمول قهوه درون صافی بریزید.
احتیاط! برای آن که از کارکرد درست دستگاه قبل از پرکردن دوباره‌ی صافی مطمئن شوید، باید بعد از آخرین بار استفاده هیچ مقدار پودر قهور در صافی باقی نمانده باشد.
۳. قهوه‌ی پودر را به طور یک‌دست در صافی بریزید و با انگشتان به نرمی روی آن فشار دهید (شکل ۱۸). طریقه‌ی فشار دادن قهوه‌ی پودر، عاملی مؤثر برای داشتن قهوه‌اسپرسویی باکیفیت است. اگر با انگشتانتان قهوه‌ی پودر را درون صافی محکم فشار دهید، قهوه به آرامی از دستگاه خارج‌شده و رنگ آن تیره خواهد بود. از طرف دیگر اگر به آرامی آن را فشار دهید، قهوه به سرعت خارج شده و رنگ آن روشن‌تر خواهد بود.
۴. قهوه‌ی دور صافی را پاک کنید. سپس

نگه‌دارنده‌ی صافی را دوباره درجای خود قرار دهید. برای جلوگیری از چکه، دستگیره را مانند شکل ۱۴ محکم به سمت راست بچرخانید.

۵. فنجان‌ها را در زیر دهانه‌ی نگه‌دارنده‌ی صافی قرار دهید (شکل ۱۹). برای داشتن اسپرسویی بهتر پیشنهاد می‌کنیم قبل از قرار دادن فنجان‌ها در زیر دهانه، آن‌ها را با مقداری آب داغ بشویید.

۶. مطمئن شوید علامت OK ظاهرشده است (شکل ۱۵). (اگر علامت OK ظاهر نشد، صبرکنید تا چراغ آن روشن شود.) و دکمه‌ی انتخاب‌گر را در وضعیت ☕/♨ قراردهید (شکل ۱۶). زمانی که مقدار قهوه‌ی مورد نیاز تهیه شد، دکمه‌ی انتخاب‌گر را در حالت ⁓ قراردهید (شکل ۱۲). (پیشنهاد می‌شود بیش از ۴۵ دقیقه قهوه را روی دستگاه قرار ندهید.)

۷. برای خارج کردن نگه‌دارنده‌ی صافی، دستگیره‌ی آن را از راست به چپ بچرخانید.

⚠ خطر سوختگی!

برای جلوگیری از پاشیدن قهوه، زمانی که دستگاه در حال کارکردن است، هرگز نگه‌دارنده‌ی صافی را از آن جدا نکنید.

۸. برای خارج نمودن قهوه‌ی استفاده‌شده از دستگاه، صافی را محکم نگه دارید و به اهرم روی دستگیره فشار وارد کنید. سپس با چرخاندن و بیرون آوردن سریع نگه‌دارنده‌ی صافی، قهوه‌ی استفاده‌شده را از دستگاه خارج نمایید (شکل ۲۰).

۹. برای خاموش کردن دستگاه، دکمه‌ی انتخاب‌گر را در وضعیت ○ قراردهید.

روش تهیه‌ی اسپرسو با قهوه‌ی کیسه‌ای

۱. دستگاه را آن گونه که در قسمت «ازپیش‌گرم‌کردن» توضیح داده شد، آماده نمایید. مطمئن شوید که نگه‌دارنده‌ی صافی به دستگاه متصل است. با این روش شما می‌توانید قهوه‌ی داغ‌تری داشته باشید.

ⓘ لطفاً توجه کنید!

از قهوه‌کیسه‌هایی استفاده کنید که دارای استاندارد جهانی ESE باشند. قهوه‌هایی که روی بسته‌بندی آن علامت تجاری زیر باشند، دارای استاندارد ESE هستند.

ESE استانداردی بین‌المللی است که تولیدکنندگان بزرگ قهوه باید معیارهای آن را رعایت کنند. این استاندارد تهیه‌ی قهوه را برای شما تمیز و آسان می‌کند.

۲. صافی کوچک را درون نگه‌دارنده‌ی صافی قرار دهید و مطمئن شوید که گیره‌ی نگه‌دارنده در شکاف مخصوص خود قرار گیرد (مانند شکل ۱۳).

۳. کیسه‌ی قهوه را در فاصله‌ای دور، روی صافی بگذارید (شکل ۲۱). برای قرار دادن محل مناسب کیسه، همیشه از دستورالعمل راهنما که روی بسته‌ی قهوه وجود دارد، پیروی کنید.

۴. نگه‌دارنده‌ی صافی را به دستگاه وصل کنید و مطمئن شوید که می‌توانید آن را کاملاً بچرخانید (شکل ۱۴).

۵. طبق نکات ۵، ۶ و ۷ قسمت قبل عمل کنید.

روش تهیه‌ی کاپوچینو

۱. با استفاده از فنجانی بزرگ طبق قسمت قبل اسپرسو تهیه نمایید.

۲. دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت قرار دهید (شکل۲۲) تا چراغ مربوطه روشن شود.

۳. در این لحظه برای درست کردن هر فنجان کاپوچینو ۱۰۰ گرم شیر در ظرفی بریزید. شیر باید سرد باشد و در یخچال نگه‌داری شود (داغ نباشد). در زمان انتخاب ظرف دقت کنید چون حجم شیر دو تا سه برابر خواهد شد.

ⓘ لطفاً توجه کنید!

پیشنهاد می‌شود از شیری کم‌چربی در دمای

یخچال استفاده نمایید.
۴. ظرف شیر را در زیر کف‌ساز قراردهید.
۵. صبرکنید تا چراغ OK روشن شود. این چراغ نشان‌دهنده‌ی آن است که بخارساز دستگاه به دمای ایده‌آل برای تولید بخار رسیده است. کاملاً طبیعی است که در هنگام تولید بخار، کمی بخار و آب به سینی چکه بریزد.
۶. کف‌ساز را با کشیدن به سمت جلو و چرخاندن به سمت چپ بیرون بیاورید (شکل ۲۳). در این لحظه دقت کنید تا دستتان به سری داغ لوله تماس پیدا نکند. سپس ظرف شیر را زیر کف‌ساز قراردهید.
۷. کف‌ساز را تا عمق چند میلی‌متری درون ظرف شیر فرو برید (شکل ۲۴). دکمه‌ی بخار را حداقل نیم‌دور درجهت عکس حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید (شکل ۲۵). در این لحظه بخار از کف‌ساز خارج خواهد شد و ظاهر شیر، به صورت خامه‌ای درآمده و حجم آن افزایش می‌یابد. برای ایجاد حباب‌های خامه‌ای‌تر، کف‌ساز را در شیر فروبرده و به آرامی بالا آورید.
۸. زمانی‌که حجم شیر دو برابر شد، کف‌ساز را کاملاً در شیر فرو برید تا شیر گرم شود. وقتی به دما (۶۰ درجه‌ی سانتی‌گراد) و حجم دل‌خواه دست یافتید، دکمه‌ی بخار را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا خروج بخار متوقف شود و دکمه‌ی انتخاب‌گر در حالت ⁓ قرار بگیرد. برای خاموش‌کردن دستگاه، دکمه‌ی انتخاب‌گر را در وضعیت ○ قرار دهید.
۹. شیر کف‌دار را در فنجان‌هایی که از قبل اسپرسو را در آن نگه‌داشته‌اید، بریزید. حالا کاپوچینو آماده است. اگر مایلید، می‌توانید شکر به آن اضافه کنید و مقداری پودر شکلات روی کف شیر بریزید.

i لطفاً توجه کنید!

• اگر می‌خواهید بیش از یک فنجان کاپوچینو درست کنید، همه‌ی اسپرسوها را باهم از قبل آماده کنید و بعداً همه‌ی خامه‌های مخلوط را برای کاپوچینو تهیه کنید.
• اگر می‌خواهید بیش از یک فنجان کاپوچینو درست کنید، بعد از تهیه‌ی کف شیر صبر کنید تا بخارساز دستگاه خنک شود چون در غیر این صورت قهوه به حالت سوخته بیرون خواهد آمد. برای خنک کردن بخارساز، ظرفی زیر دهانه‌ی بخارساز قراردهید و دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت قرارمی‌دهید (شکل ۱۶). اجازه دهید تا آب دستگاه خارج شود و دکمه‌ی OK روی صفحه‌ی نشان‌گر ظاهر شود. سپس دکمه‌ی تنظیم‌گر را به وضعیت ⁓ بچرخانید و آن گونه که در قسمت قبل توضیح داده شد، قهوه را تهیه نمایید.
• پیشنهاد می‌شود بیش از ۶۰ ثانیه از بخارساز و بیش از ۳ بار متوالی از کف‌ساز استفاده نکنید.

⚠ احتیاط!

به دلایل بهداشتی پیشنهاد می‌کنیم همیشه بعد از استفاده، کف‌ساز را تمیز کنید. برای تمیز کردن طبق روش زیر عمل کنید:
۱. با چرخاندن دکمه‌ی بخار مانند شکل ۲۵ اجازه دهید مقدار کمی بخار از لوله خارج شود (نکات ۲، ۵ و ۶ قسمت قبل را ببینید). به این روش اگر احتمالاً کف شیر در لوله‌ی کف‌ساز باقی‌مانده باشد، از آن خارج می‌شود. با فشار دادن دکمه‌ی ON/OFF دستگاه را خاموش کنید.
۲. با یک دست لوله‌ی کف‌ساز را محکم بگیرید و با دست دیگر با چرخاندن لوله در جهت عقربه‌های ساعت آن را باز کنید (شکل ۲۶).
۳. با کشیدن به سمت پایین سَری بخار را از لوله جدا کنید.
۴. لوله‌ی کف‌ساز و سَری آن را کاملاً با آب داغ بشویید.
۵. دو سوراخی که با فلش در شکل ۲۷ نشانه‌گذاری شده‌اند را بررسی کنید و مطمئن شوید که مسدود نباشند.
۶. سَری بخار را با محکم فشار دادن به سمت

بالا در جای خود روی لوله قرار دهید.
۷. با چرخاندن لوله‌ی کف‌ساز به جهت عکس حرکت عقربه‌ی ساعت در جای خود نصب کنید.

روش تهیه‌ی آب داغ

۱. با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم‌گر به وضعیت دستگاه را روشن کنید (چراغ مربوطه نیز روشن می‌شود) (شکل ۱۲). صبر کنید تا چراغ OK بر روی صفحه نمایان شود (شکل ۱۵).
۲. ظرفی را در زیر کف‌ساز قرار دهید.
۳. زمانی که چراغ OK نمایان شد، دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت قرار دهید (شکل ۱۶). هم‌زمان دکمه‌ی بخار را در جهت عکس حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید (شکل ۲۵). در این لحظه آب داغ از لوله‌ی کف‌ساز خارج می‌شود.
۴. برای توقف جریان آب داغ، دکمه‌ی بخار را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت قرار دهید (شکل ۱۲).

پیشنهاد می‌شود بیش از ۶۰ ثانیه از دستگاه آب داغ نگیرید.

تمیزکاری:

- برای تمیز کردن دستگاه، هرگز آن را در آب فرو نبرید. فراموش نکنید این دستگاه یک وسیله‌ی برقی است.
- قبل از انجام هر گونه تمیزکاری قسمت‌های خارجی، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید و بگذارید دستگاه خنک شود.

تمیزکاری و نگه‌داری صافی‌های قهوه اسپرسو

بعد از درست کردن حدوداً ۳۰۰ فنجان و زمانی که قهوه به صورت چکه از نگه‌دارنده‌ی صافی بیرون می‌ریزد یا قهوه به طور کامل از دستگاه خارج نمی‌شود، صافی و نگه‌دارنده‌ی آن را طبق روش زیر تمیز کنید:

- صافی را از داخل نگه‌دارنده جدا کنید.
- طبق شکل ۲۸ با چرخاندن درپوش صافی، آن را باز کنید.
- با فشار دادن قسمت بالایی کف‌ساز، آن را از مخزن جدا کنید.
- واشر را باز کنید.
- تمام اجزاء و صافی فلزی را کاملاً با آب داغ بشویید و با برس آن‌ها را تمیز کنید (شکل۲۹). سوراخ‌های صافی را بررسی کنید. اگر سوراخ‌ها مسدود هستند با سوزنی آن‌ها را باز کنید (شکل ۳۰).
- صافی و واشر را دوباره روی صفحه‌ی پلاستیکی نصب کنید (شکل ۳۱).
- گیره‌ی صفحه را طبق فلشی که در شکل ۳۱ می‌بینید، بر روی سوراخ واشر قرار دهید.
- قطعات بسته‌شده را دوباره روی مخزن فلزی نصب کنید (شکل ۳۲) و مطمئن شوید که گیره روی سوراخ قرار دارد (فلش تصویر ۳۲ را ببینید).
- در پایان سری صافی را ببندید.

در صورتی که روش تمیزکاری به ترتیب بالا نباشد، شامل ضمانت‌نامه نخواهد شد.

روش تمیزکاری سری بخارساز

بعد از درست کردن حدوداً ۳۰۰ فنجان، سری بخارساز باید طبق روش زیر تمیز شود.

- در ابتدا مطمئن شوید دستگاه داغ نبوده و دو شاخه به پریز متصل نباشد.
- با استفاده از پیچ‌گوشتی، پیچ‌های نگه‌دارنده‌ی سری بخارساز را جدا کنید (شکل ۳۳).
- سری بخارساز را باز کنید.
- سری بخارساز را کاملاً با آب داغ بشویید. با برسی آن را تمیز کنید. سوراخ‌های صافی را بررسی کنید. اگر سوراخ‌ها مسدود هستند با سوزنی آن‌ها را باز کنید (شکل ۳۰).
- با شستن سری با برس از تمیز شدن آن مطمئن شوید.

• سری بخارساز را دوباره در جای خود نصب کنید.
• دقت کنید تا سری روی واشر قرار بگیرد.
در صورتی‌که روش تمیزکاری به ترتیب بالا نباشد، شامل ضمانت‌نامه نخواهد شد.

نکات مهم تمیزکاری

۱. برای تمیز کردن دستگاه از مایعات و دیگر تمیزکننده‌های ساینده استفاده نکنید. دستمالی مرطوب کافیست.
۲. به طور منظم نگه‌دارنده‌ی صافی، صافی‌ها، سینی چکه و مخزن آب دستگاه را تمیز کنید. برای باز کردن سینی چکه، میله‌ی نگه‌دارنده را برداشته و آب آن را خالی کرده و با پارچه‌ای، سینی را تمیز کنید. سپس دوباره سینی چکه را به دستگاه متصل کنید.

خطر!
از آنجایی که این دستگاه برقی است، در هنگام تمیزکاری هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.

رسوب‌زدایی قسمت قهوه‌اسپرسو

پیشنهاد می‌شود بعد از درست کردن ۲۰۰ فنجان قهوه، این قسمت را رسوب‌زدایی کنید. هم‌چنین برای رسوب‌زدایی می‌توانید از مایع رسوب‌زدای دلونگی که در نمایندگی ما موجود است، استفاده نمایید.
برای رسوب‌زدایی طبق روش زیر عمل کنید:
۱. مخزن آب دستگاه را از مایع رسوب‌زدا پر کنید. این مایع باید طبق دستورالعملی که در قسمت بسته‌بندی ذکر می‌شود، با آب رقیق گردد.
۲. با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم‌گر به وضعیت دستگاه را روشن کنید و صبر کنید تا چراغ OK بر روی صفحه‌ی نمایش‌گر ظاهر شود.
۳. مطمئن شوید که نگه‌دارنده‌ی صافی در دستگاه نصب نباشد. سپس ظرفی را در زیر دهانه‌ی خروجی دستگاه قرار دهید.
۴. دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت قرار دهید و اجازه دهید یک‌چهارم آب مخزن خارج شود. سپس در فواصل زمانی مختلف دکمه‌ی تنظیم‌گر را چرخانده و اجازه دهید تا مقداری مایع رسوب‌زدا از لوله‌ی کف‌ساز در داخل ظرف ریخته شود. سپس برای متوقف شدن عملیات رسوب‌زدایی دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت قراردهید و اجازه دهید تا باقی‌مانده‌ی مایع رسوب‌زدا به مدت ۵ دقیقه در مخزن باقی بماند.
۵. مرحله‌ی بالا (مرحله‌ی ۴) را ۳ بار تکرار کنید تا مایع رسوب‌زدا در مخزن کاملاً خارج شود.
۶. برای مطمئن شدن از تخلیه‌ی کامل مایع مخزن، آن را با آب به خوبی بشویید و با آب تمیز (بدون مایع رسوب‌زدا) پر کنید.
۷. دکمه‌ی تنظیم‌گر را در وضعیت (شکل ۱۶) قرارداده و اجازه دهید تا آب مخزن کاملاً تخلیه شود.
۸. مرحله‌ی ۶ و ۷ را دوباره تکرار کنید.
در صورتی که مراحل رسوب‌زدایی به ترتیب بالا انجام نشود، تعمیرات ناشی از این قصور شامل ضمانت‌نامه نخواهد شد.

رسوب‌زدایی قسمت قهوه فرانسه:

در طول زمان ممکن است رسوب آب در دستگاه ایجاد شود و در فرآیند کار دستگاه مشکل ایجاد کند. توصیه می‌شود بعد از تهیه‌ی هر ۴۰ فنجان قهوه، دستگاه را رسوب‌زدایی کنید. از مایعات رسوب‌زدایی که در نمایندگی دلونگی موجود است، استفاده کنید. اگر این محصولات در دسترس نیست، می‌توانید اقدام‌های زیر را انجام دهید:
۱. چهار لیوان آب داخل ظرف بریزید.
۲. ۲ قاشق پر (حدود ۳۰ گرم) اسیدسیتریک در آب حل کنید.
۳. ظرف را روی صفحه‌ی گرم‌کننده قرار دهید.
۴. دکمه‌ی ① را فشاردهید و اجازه دهید تا مقداری مایع رسوب‌زدا از دهانه‌ی خروجی خارج شود. سپس دستگاه را خاموش کنید.

۵. اجازه دهید مایع رسوب‌زدا به مدت ۵ دقیقه در دستگاه باقی بماند. سپس مراحل ۴ و ۵ را دوباره تکرار کنید.
۶. دستگاه را روشن کنید و باقی‌مانده‌ی مایع را طبق دستورالعمل بالا کاملاً از دستگاه تخلیه کنید.
۷. مخزن را پر از آب کنید و اجازه دهید تا آب آن از دستگاه خارج شود. این عمل را ۳ بار تکرار کنید تا دستگاه به خوبی شسته شود.

روش بازیافت دستگاه

اطلاعات مربوط به روش صحیح بازیافت دستگاه مطابق با مصوبه‌ی اتحادیه‌ی اروپا به شماره‌ی 2002/96/EC

درپایان عمر مفید دستگاه نباید آن را همراه با دیگر زباله‌های خانگی دور انداخت. می‌توان آن را به مرکز جداسازی و بازیافت زباله در نزدیکی محل زندگی‌تان ببرید یا به یکی از مراکز مجاز خدمات پس‌ازفروش دلونگی تحویل دهید.

بازیافت جداگانه‌ی لوازم خانگی از بروز پیامدهای خطرناک محیط‌زیست و سلامت جلوگیری کرده و امکان بازیافت مواد باارزش و استفاده‌ی دوباره‌ی آن‌ها را در چرخه‌ی تولید فراهم ساخته، موجب صرفه‌جویی در منابع انرژی می‌شود. برای بازیافت این دستگاه، علامت ضرب‌در روی سطل آشغال، نشان‌دهنده‌ی آن است که این محصول باید از زباله‌های خانگی جدا شود.

CE

این دستگاه، با مصوبات اتحادیه‌ی اروپا کخ در زیر می‌آید هم‌خوانی دارد:

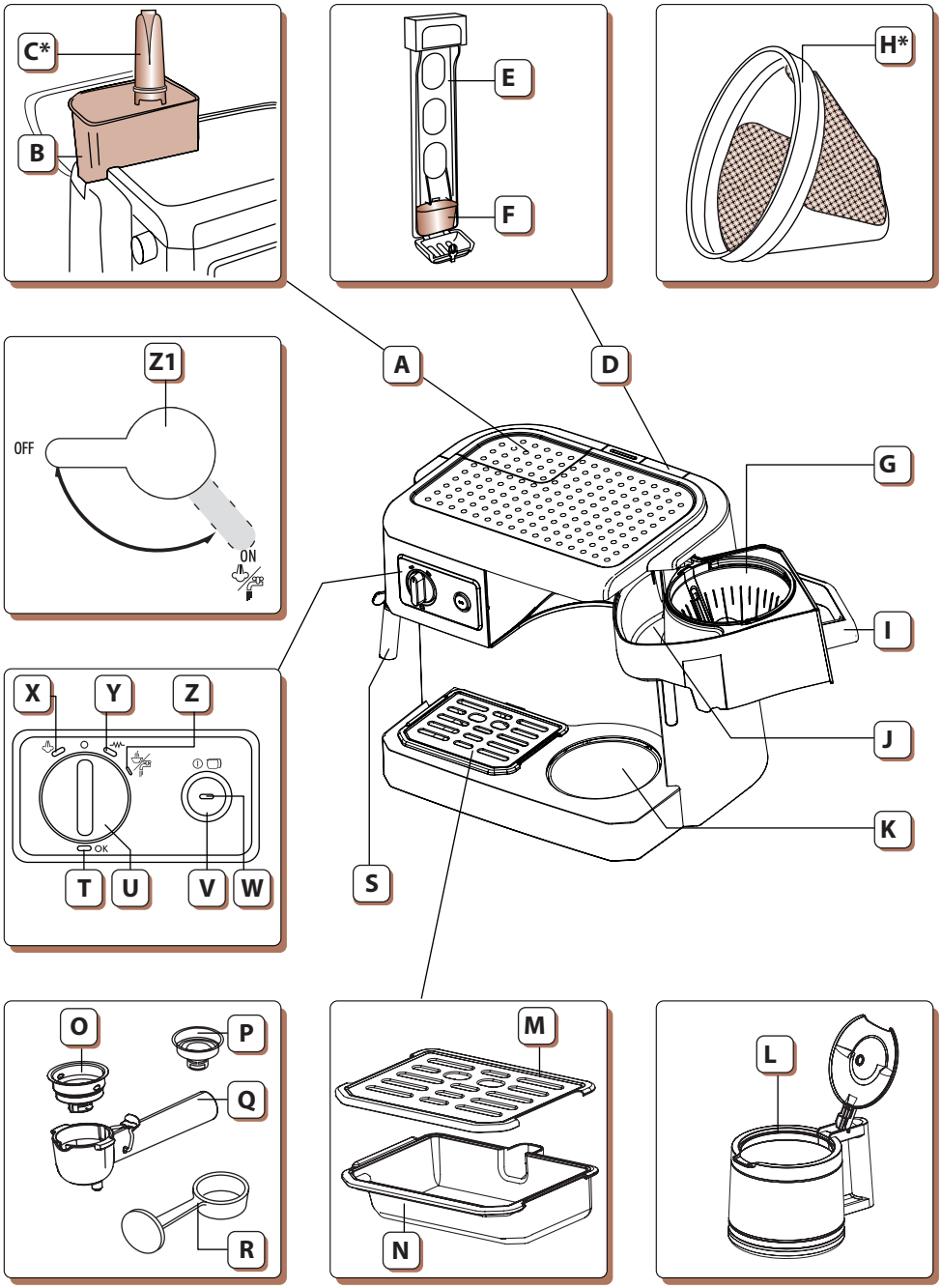
- مصوبه‌ی 2006/95/CE و اصلاحات بعدی برای رعایت ولتاژ پایین
- مصوبه‌ی EMC 2004/108/CE و اصلاحات بعدی
- مصوبات قانونی اتحادیه‌ی اروپا به شماره‌ی 935/2004 برای سازگاری تماس اشیاء و اجناس با مواد غذایی

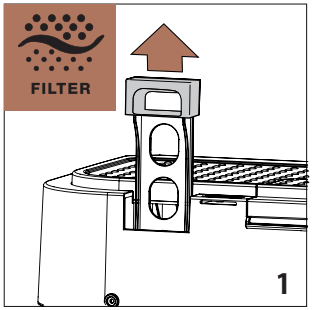
رفع عیب

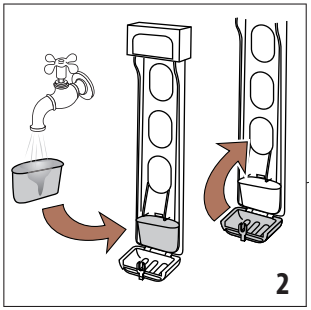
ایراد	علت‌های احتمالی	راه‌حل
قهواسپرسو از دستگاه بیرون نمی ریزد.	آب در داخل مخزن وجود ندارد.	مخزن را پر کنید.
	محلی که قهوه از آن بیرون می‌آید یعنی سوراخ‌های نگه‌دارنده‌ی صافی مسدود هستند.	سوراخ‌های لوله‌ی نگه‌دارنده‌ی صافی را تمیز کنید.
	لوله‌ی بخارساز اسپرسو مسدود است.	به قسمت تمیزکاری لوله‌ی بخارساز رجوع کنید.
قهوه‌اسپرسو به جای چکیدن از سوراخ‌ها، از لبه‌های نگه‌دارنده‌ی صافی بیرون می‌ریزد.	نگه‌دارنده‌ی صافی به طور صحیح در دستگاه قرار نگرفته است.	نگه‌دارنده‌ی صافی را در جای خود قرارداده و محکم به سمت پایین فشار دهید.
	واشر روی بخارساز حالت ارتجاعی خود را از دست داده است.	واشر جدید را از مرکز خدمات پس‌ازفروش دلونگی تهیه و تعویض نمایید.
	سوراخ‌های نگه‌دارنده‌ی صافی مسدود است.	سوراخ‌ها را تمیز کنید.

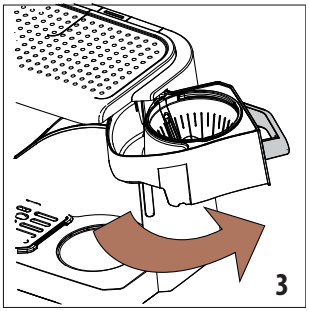
ایراد	علت‌های احتمالی	راه‌حل
قهوه اسپرسو سرد است.	زمانی که دکمه‌ی روشن/ خاموش را فشار می‌دهید، چراغ OK بر روی صفحه نمایش ظاهر نشده است.	صبر کنید تا چراغ OK ظاهرشود.
	عملکرد «از پیش گرم شدن» صورت نگرفته است.	عملکرد «از پیش گرم شدن» را که در قسمت مربوط ذکر شد، انجام دهید.
	فنجان‌ها از پیش گرم نشده‌اند.	با مقداری آب داغ آن‌ها را گرم کنید یا فنجان‌ها را به مدت ۲۰ دقیقه روی قفسه‌ی گرم‌کردن فنجان‌ها که در قسمت بالای دستگاه قرار دارد، بگذارید.
صدای غیرعادی از پمپ	مخزن آب خالی است.	مخزن آب را پر کنید.
	مخزن آب به درستی در جای خود قرار ندارد یا دریچه‌ی پایه باز نیست.	مخزن را به آرامی فشار دهید تا دریچه‌ی آن باز شود.
قهوه رقیق و کم‌رنگ است	قهوه‌ی پودر به نرمی کوبیده شده است.	کمی فشار روی قهوه ی آسیاب وارد کنید.
	مقدار قهوه‌ی پودر کم است.	مقدار قهوه‌ی پودر را افزایش دهید.
	قهوه‌ی پودر درشت است.	برای قهوه اسپرسو فقط از قهوه‌ی کاملاً پودرشده استفاده کنید.
	نوع قهوه‌ی پودر مناسب نسیت.	از نوع دیگری استفاده کنید
قهوه غلیظ و پررنگ است.	قهوه‌ی پودر به سختی کوبیده شده است.	ذرات قهوه‌ی پودر را از هم باز کنید.
	مقدار زیادی قهوه‌ی پودر استفاده شده است.	مقدار قهوه‌ی پودر را کاهش دهید.
	سری بخار اسپرسو مسدود است.	عملکرد «تمیزکاری» را که در بخش مربوط به «تمیزکاری سری بخار اسپرسو» ذکر شد، انجام دهید.
	سوراخ صافی مسدود است.	عملکرد «تمیزکاری» را که در بخش مربوط به «تمیزکاری صافی» ذکر شد، انجام دهید.

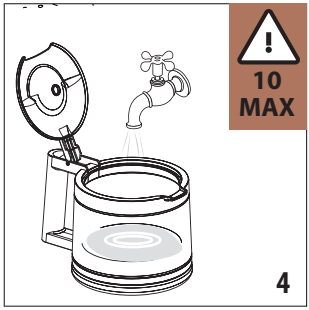
ایراد	علت‌های احتمالی	راه‌حل
قهوه غلیظ و پررنگ است.	پودرقهوه بسیار ریز یا مرطوب است.	برای قهوه اسپرسو فقط از «قهوه‌ی مناسب پودرشده» استفاده کنید و مطمئن شوید مرطوب نیستند.
	نوع قهوه‌ی پودر مناسب نسیت.	از نوع دیگری استفاده کنید.
در هنگام تهیه‌ی کاپوچینو شیر کف نمی‌کند.	شیر به اندازه‌ی کافی سرد نیست.	همیشه از شیری که در دمای یخچال نگه‌داری می‌شود، استفاده کنید.
	کف‌ساز کثیف است.	سوراخ‌های ریز کف‌ساز را به دقت و طبق شکل ۲۷ تمیز کنید.
قهوه‌فرانسه یا اسپرسو طعم اسیدی دارد.	بعد از مرحله‌ی رسوب‌زدایی، دستگاه به خوبی شسته نشده است.	طبق روشی که در قسمت رسوب‌زدایی ذکر شد، دستگاه را به خوبی شست‌وشو نموده و تمیز کنید.
مدت زمان زیادی طول می‌کشد تا قهوه‌فرانسه از صافی عبور نماید.	دستگاه نیاز به رسوب‌زدایی دارد.	عملکرد «رسوب‌زدایی» که در بخش مربوط به «رسوب‌زدایی قهوه‌فرانسه» ذکر شد، انجام دهید.

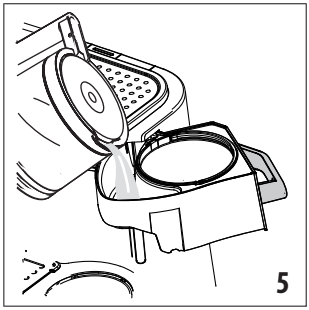

C*
B
E
F
H*
Z1
OFF
ON
A
D
G
I
J
K
X
Y
Z
OK
T
U
V
W
S
O
P
Q
R
M
N
L

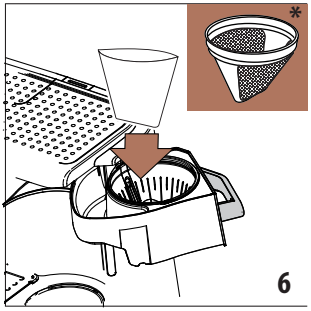

FILTER
1

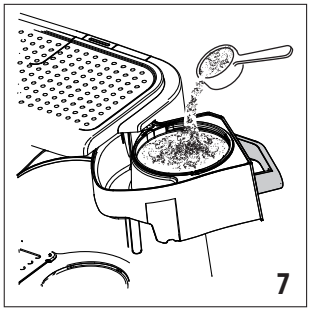

2

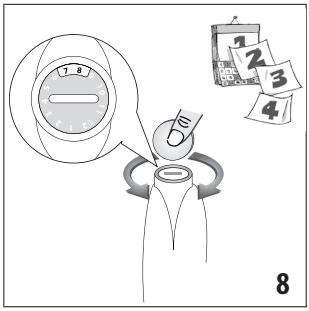

3

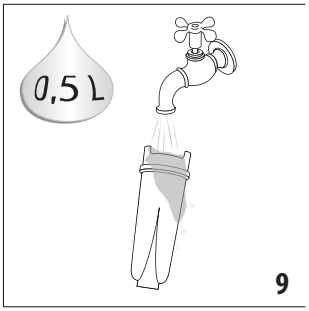

10
MAX
4

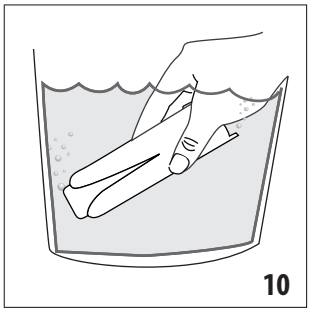

5

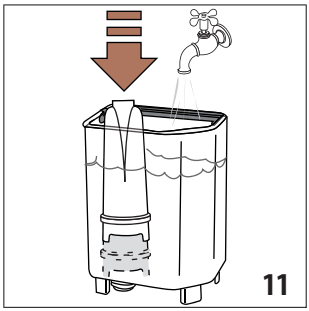

*
6

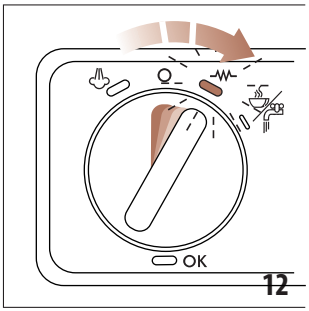

7

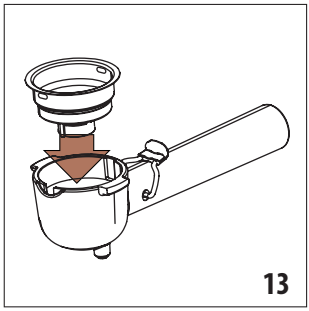

1
2
3
4
8

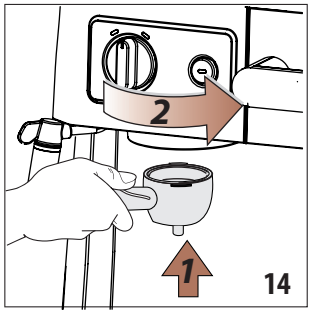

0,5 L
9


10

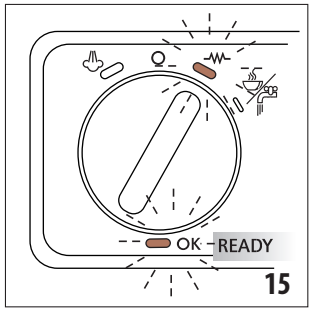

11


OK
12

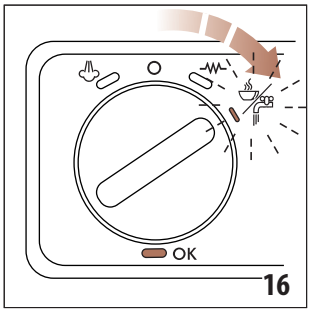

13



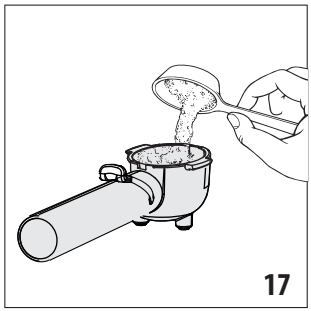
14

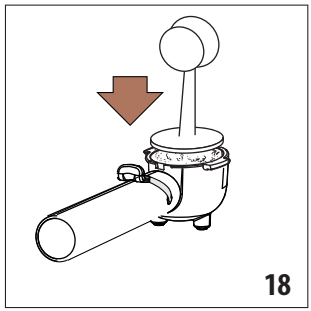


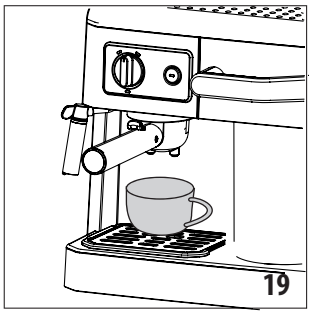
15

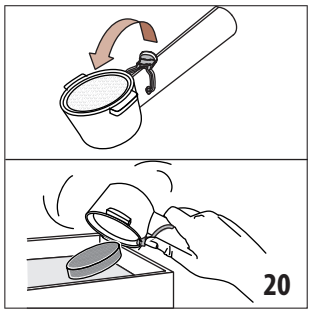


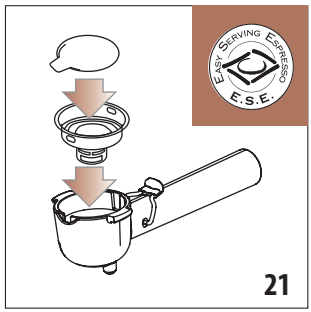
16


17


18

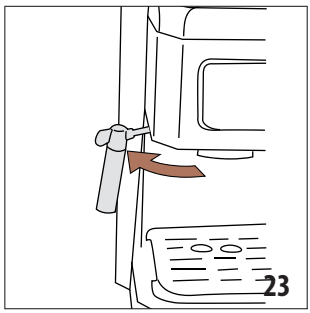

19

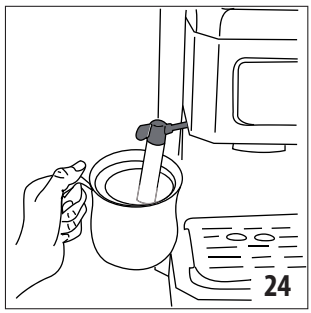

20

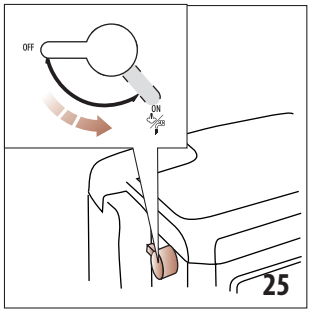


21

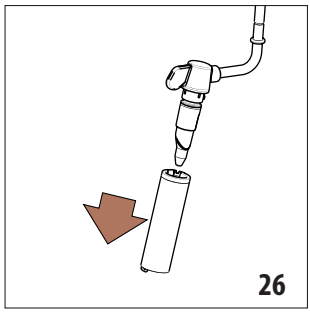
22

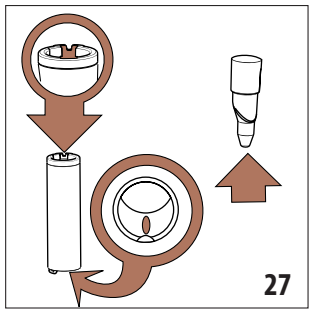

23

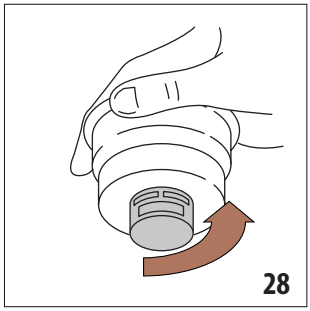

24

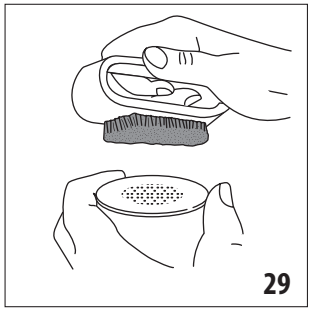


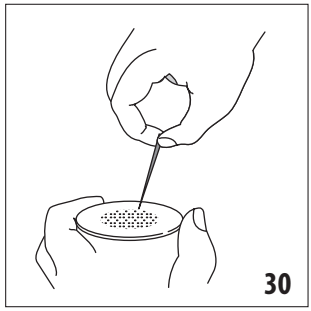
25

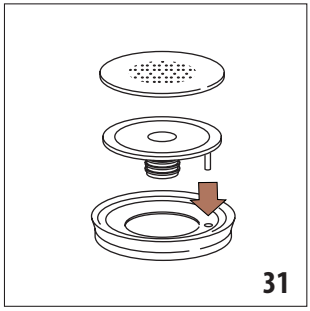

26

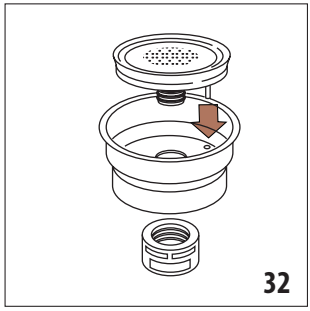

27

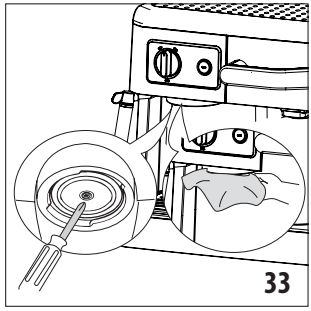

28


29


30


31


32


33

Symbols used in the present instructions

Important warnings carry these symbols. It is vitally important to observe these warnings.

Danger!

Failure to observe this warning can be the cause of lesions from electric shock which may endanger life.

Caution!

Failure to observe this warning can be the cause of lesions or of damage to the appliance.

Danger of scalding!

Failure to observe this warning can be the cause of scalds or burns.

Take note:

This symbol highlights advice or information important for the user.

Important safety warnings

Danger!

As the appliance uses electric current, the possibility of electric shocks cannot be excluded. Therefore, please pay attention to the following safety warnings:

- Do not touch the appliance with wet hands or feet.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Ensure that the electric socket used is always freely accessible, so that the plug can be easily disconnected when necessary.
- If you wish to remove the plug from the socket, hold the plug itself. Never pull the electric cable, as this may damage it.
- To disconnect the appliance completely, remove the plug from the electric socket.
- If the appliance breaks down, do not attempt to repair it. Switch off the appliance, remove the plug from the socket and contact Technical Assistance.
- If the plug or supply cable are damaged, then, in order to avoid any possible risks, have them replaced solely by De'Longhi Technical Assistance.

Caution:

Keep all packaging material (plastic bags, expanded polystyrene) out of the reach of children.

Caution:

The appliance should not be used by people (including children) with limited psychological/physical/sensory capacity, or with insufficient expertise or knowledge, unless they are carefully supervised and instructed by a responsible person. Children should be supervised and not allowed to play with the appliance.

Danger of scalding!

This appliance produces hot water, and when in use can form steam vapour.

Take care not to come into contact with jets of hot water or steam.

Use in conformity with purpose

This appliance is designed for the preparation of coffee and for heating beverages.

The appliance is intended solely for domestic use. It is not meant to be used in:

- rooms used as kitchens by the staff of shops, offices and other work-places
- farmhouse holiday accommodation
- hotels, motels and other places offering hospitality
- room lets

Any use other than that intended shall be considered improper and therefore dangerous. The manufacturer is not responsible for injuries resulting from improper use of the appliance.

Instructions for use

Read these instructions carefully before using the appliance.

Failure to respect these instructions can be the source of lesions and of damage to the appliance.

The manufacturer is not responsible for any damage resulting from a failure to respect these instructions for use.

Take note:

Keep these instructions carefully. If this appliance is ever passed on to other persons, ensure that they are also given these instructions for use.

Checking the item

After removing the packaging, check that the appliance is intact and complete with all its accessories. Do not use the appliance if it is obviously damaged. Contact your Authorized Technical Assistance.

Installation of the appliance

Caution!

When installing the appliance, the following safety instructions must be observed:

- The appliance emits heat into the surrounding environment. After positioning the appliance on the

work-surface, check that there is a free space of at least 3 cm between the surfaces of the appliance, both to the sides and the rear, and a space of at least 25 cm above the coffee machine.
- Any penetration of water into the machine can cause damage. Do not position the appliance near taps or wash-basins.
- The appliance may be damaged if the water inside it is allowed to freeze.
  Do not install the appliance in a room where the temperature is liable to drop below freezing.
- Position the power cable in such a way that it is not liable to be damaged by sharp edges or by contact with hot surfaces (for example, electric plates).

Connection of the appliance

Caution!

Ensure that the voltage of the electrical supply corresponds to that given on the data plate attached to the bottom of the appliance.

Only connect the appliance to a properly installed electrical socket which has a minimum yield of 10A and is fitted with an efficient earth.

If there is incompatibility between the plug and the socket, the plug should be exchanged for a suitable type, and only by a professional person.

Technical Data

Voltage:	220-240V~50/60Hz
Capacity:	1750W
Dimensions (l x h x p):	372 x 323 x 262 (or 370) mm
Espresso pump pressure:	15 bar
Espresso boiler:	Stainless steel
Espresso tank capacity:	1.2 L
Filter coffee tank capacity:	1.4 L
Length of power cable:	1.2 m
Weight:	BCO420 = 7.15 kg BCO410 = 6 kg

Antichlor filter

The filter eliminates the taste of chlorine in the water. To install the filter, proceed as follows:
- Release the container from its slot by pulling it upwards (fig. 1).
- Remove the antichlor filter from the plastic sachet and rinse it under a running tap (fig. 2).
- Open the container and carefully put the filter in place as shown in fig. 2.
- Close the container (fig. 2), and reposition it in its slot, pushing it firmly downwards.
- The antichlor filter should be replaced after 80 cycles, and at least after every 6 months of operation. spare filters are available by contacting Customer Experience.

Preparation of filter coffee
- Open the filter-holder door, rotating it towards the right (fig. 3).
- Fill the jug to the level indicator relative to number of cups of coffee you wish to prepare, taking care not to exceed the MAX level (fig.4).
- Pour the water into the water-fill compartment (fig. 5).
- Position the permanent filter (if applicable), or the paper filter, in the filter-holder (fig. 6).
- Put the ground coffee in the filter using the measuring cup supplied, and level it off evenly (fig. 7). As a general rule, use a level measure of coffee (approx 7 grams) for every cup of coffee required (for example, 10 measures to obtain 10 cups).
- Close the filter-holder door and place the jug, with cover in place, onto the hot plate.
- Press the ⏻ switch. The light on the switch itself indicates that the filter coffee-maker is in operation.
- The coffee will begin to come out after a few seconds.

It is perfectly normal for the appliance to emit steam while the coffee is percolating.

To keep the coffee hot after the percolation process has finished, place the jug on the hot plate and leave the machine turned on (with the filter coffee light on): the coffee in the jug will be kept at the right temperature.
- To turn off the machine press the ⏻ switch.

Preparation of espresso coffee

Take note:

Before using for the first time, all the accessories should be washed and all the internal pipes of the appliance should be well rinsed. Proceed as if making coffee, repeating until two tanks of water have been emptied out. The coffee can then be

prepared in the normal way.

Water filter (only in certain models)

Certain models come with a water-filter in-pack. All models can have this water filter fitted. To install, proceed as follows:

1. Remove the filter from the packaging.
2. Rotate the calendar disc (see fig. 8) to reveal the next two months of use.

Take note:

The filter will last the equivalent of two months if the appliance is used normally. If, on the other hand, the machine is left unused with the filter installed, it will last for the equivalent of 3 weeks, maximum.

3. Rinse the filter with at least 0.5 L of running water (fig. 9).
4. Immerse the filter completely in a basin of water, tipping it to allow any air bubbles to escape (fig. 10).
5. Fill the water-tank, insert the filter in its proper slot (fig. 11) and push it firmly down.

Pre-heating the coffee machine

To obtain an espresso coffee at the right temperature, you are advised to pre-heat the machine in the following way:

1. Switch on the machine by turning the selector dial into the position (the relative light will come on) (fig. 12). Insert an espresso coffee filter into the filter holder, ensuring that the pin is correctly inserted into its proper slot as indicated in fig. 13. Use the smaller filter if you want to make one cup of coffee, or the larger filter if you wish to make two. Attach the filter-holder, complete with filter, to the machine (fig. 14), without filling it with ground coffee.
2. Position a cup under the filter-holder. Use the same cup in which you intend to make the coffee, so that it will pre-warm.
3. Wait for the OK light to come on (fig. 15) and then immediately turn the selector dial to position (fig. 16) Let the water come out until the OK light goes off, then stop it by turning the selector dial to position (fig. 12) and empty the cup.

(It is normal for a small, harmless puff of steam to escape while the filter-holder is being detached).

Preparation of espresso with ground coffee

1. First, pre-heat the machine and the filter-holder as described in the previous paragraph. Use the smaller filter if you want to make one cup of coffee, or the larger filter if you wish to make two.
2. If you only want to make one cup of coffee, fill the filter with a level measure of ground coffee, about 7gr (fig. 17). If, on the other hand, you wish to make two coffees, fill the filter with two scant measures of ground coffee (about 6+6 gr.). Fill the filter with small quantities at a time to avoid spillage of the ground coffee.

Caution:

To guarantee correct functioning, before refilling the filter with ground coffee, ensure that it is free of any coffee powder residue from the previous infusion.

3. Distribute the ground coffee evenly and press it down lightly with the tamper (fig. 18). The way in which the ground coffee is pressed down is a very important factor in obtaining a good espresso. If you press too firmly, the coffee will come out slowly and have a thick, dark-coloured consistency. On the other hand, if you press too lightly, the coffee will come out too fast and will have a thin, light-coloured consistency.
4. Remove any excess coffee from the edge of the filter-holder, and attach the latter to the machine. Rotate the hand-grip firmly to the right (fig. 14) to avoid any water leakage.
5. Position the cup or cups under the nozzles of the filter-holder (fig. 19). It is advisable to warm the cups before making the coffee, by rinsing them with a little hot water.
6. Check that the OK light (fig. 15) is on (if it is off, wait until it comes on), and turn the selector dial to position (fig. 16). Once you have obtained the quantity of coffee you want, stop the process by rotating the selector dial to position (fig. 12). (It is advisable not to dispense coffee for more than 45 seconds)
7. To detach the filter-holder, rotate the hand-grip from right to left.

Danger of scalding!

To avoid splashing, never detach the filter-holder while the machine is dispensing.

8. To dispose of used coffee, hold the filter fast while pressing it with the appropriate lever incorporated into the hand-grip. Then turn out the grounds by turning the filter-holder over and rapping it sharply (fig. 20).
9. To switch off the coffee machine, turn the selector dial to position ○.

Preparation of espresso using pods

1. Carry out the preheating process as described in the paragraph “PREHEATING THE COFFEE MACHINE”, ensuring

that the filter-holder is left attached to the machine. By doing this you will obtain hotter coffee.

Take note:

Use pods which conform to the ESE standard. This will be printed on the packet with the following trademark. The ESE standard is a system accepted by the major pod manufacturers. It allows you to prepare an espresso coffee in a clean and simple way.

2. Insert the small filter into the filter-holder, ensuring that the pin is correctly inserted into the proper slot, as indicated in fig. 13.
3. Insert the pod, centring it as far as possible over the filter (fig. 21). Always follow the instructions on the packet of pods for correct positioning of the pod the filter.
4. Attach the filter-holder to the machine, making sure you rotate it fully (fig. 14).
5. Proceed as in points 5, 6 and 7 of the previous paragraph.

To make cappuccino

1. Prepare espresso coffee as describe in the preceding paragraphs, using sufficiently large cups.
2. Turn the selector dial to position (fig. 22): the relative light will come on.
3. Meanwhile, fill a receptacle with about 100 grams of milk for every cappuccino that you want to prepare. The milk should be cold, from the fridge (not hot!). When choosing a receptacle, take note of the fact that the volume of the milk will increase 2 or 3 times.

Take note:

You are advised to use semi-skimmed milk, at fridge temperature.

4. Position the receptacle with the milk under the milk-frother.
5. Wait until the OK light comes on. This indicates that the boiler has reached the ideal temperature for steam production. It is quite normal that in reaching the ideal temperature there should be some small emissions of water and steam into the drip-tray (N).
6. Extract the milk-frother by pulling it forward and rotating it to the left (fig. 23). Be careful not to touch the hot boiler pipe while performing this operation. Then position the receptacle containing the milk under the milk-frother itself.
7. Immerse the milk-frother into the milk to the depth of a few millimetres (fig. 24). Rotate the steam-dial at least half a turn in an anti-clockwise direction (fig. 25). The steam will emit from the milk-frother, giving the milk a creamy appearance and increasing its volume. To obtain creamier foam, immerse the milk-frother in the milk and move the container slowly upwards.
8. When the volume of the milk has doubled, immerse the milk-frother fully and continue to heat the milk. When the required temperature is reached (ideally 60°), together with the right density of cream, cut off the steam supply by turning the steam dial in a clockwise direction until it stops, and rotating the selector to position . To turn off the machine, turn the selector dial to position .
9. Pour the frothed milk into the cups containing the previously prepared espresso coffee. The cappuccino is now ready. Add sugar to taste and, if desired, sprinkle a little chocolate powder on the froth.

Take note:

- If you want to prepare more than one cappuccino, make all the espresso coffees together in advance and only then prepare the frothed milk for all the cappuccinos.
- If you want to prepare some more coffee after frothing up the milk, wait until the boiler cools down, because otherwise the coffee will come out burnt.
  To cool down the boiler, put a container under the boiler nozzle; turn the selector dial to (fig. 16); let the water escape until the "OK" light goes out; turn the selector dial back to and prepare the coffee as described in the preceding paragraphs.
- You are advised not to let the steam come out for more than 60 seconds, and not to froth up the milk more than 3 times consecutively.

Caution:

For reasons of hygiene you are recommended to always clean the milk-frother after use. Proceed in the following manner:

1. Allow a little steam to escape for a few seconds (see points 2, 5, and 6 of the preceding paragraph) by turning the steam dial (fig. 25). In this way, the milk-frother will flush out milk that may have remained inside it. Turn off the appliance by pressing the on/off button.
2. Grip the tube of the milk-frother firmly with one hand (Attention: this may be HOT!), and with the other, release the milk-frother itself by turning it in a clockwise direction and unscrewing it downwards (fig. 26).
3. Remove the steam nozzle from the supply tube by pulling it downwards.
4. Wash the milk-frother and the steam nozzle thoroughly in warm water.

5. Check that the two holes indicated by arrows in fig. 27 are not blocked. If necessary, clean them out with a pin.
6. Replace the steam nozzle, pushing it upwards quite forcefully into the steam tube.
7. Re-mount the milk-frother by screwing it upwards in an anti-clockwise direction.

Production of hot water

1. Switch on the machine by turning the selector dial to position ⁓ (the relative light will come on) (fig. 12). Wait until the OK light shows (fig. 15).
2. Position a receptacle under the milk-frother.
3. When the OK light comes on, position the selector dial at (fig. 16), simultaneously turning the steam dial in an anti-clockwise direction (fig. 25): hot water will come out of the milk-frother.
4. To stop the flow of hot water, turn the steam dial in a clockwise direction and turn the selector dial to ⁓ (fig. 12).
   A maximum output of 60 seconds is advisable.

Cleaning

Danger!

- During the cleaning operation, never immerse the machine in water. It is an electrical appliance.
- Before carrying out any cleaning of the external parts of the appliance, switch off the machine, remove the plug from the power socket and let the machine cool down.

Cleaning and maintenance of the espresso coffee filters

After every 300 coffees, or when the coffee comes out of the filter-holder in drops or fails to come out completely, clean the filter-holder and the filters in the following manner:

- Remove the filter from the filter-holder.
- Undo the top of the filter (fig. 28), unscrewing it in the direction indicated on the top itself.
- Remove the frothing device from the container by pushing it off the top part.
- Take out the washer.
- Rinse all the components and clean the metal filter thoroughly with hot water, scrubbing it with a brush (fig. 29). Check that the small holes in the filter are not blocked and, if necessary, clean them out with a pin (see fig. 30).
- Replace the filter and the washer on the plastic disc, as shown in fig. 31. Take care to insert the pin of the plastic disc into the hole of the washer indicated by the arrow in fig. 31.
- Reinstall this assembly in the steel filter container (fig. 32), making sure that the pin is inserted into the hole of the support itself (see the arrow in fig. 32).
- Finally, screw up the top.

The guarantee will not be valid if the cleaning procedure described above is not carried out regularly.

Cleaning of the boiler nozzle

After about every 300 coffees, the boiler nozzle should be cleaned in the following manner:

- Ensure that the coffee machine is not hot, and that the plug is disconnected;
- Using a screwdriver, undo the screws holding the nozzle of the espresso boiler (fig. 33);
- Remove the boiler nozzle;
- Clean the boiler with a wet cloth (fig. 33)
- Wash the nozzle thoroughly in hot water, scrubbing it with a brush. Check that the small holes are not blocked and, if necessary, clean them out with a pin (fig. 30).
- Rinse the nozzle under the tap, continuing to scrub it.
- Re-mount the boiler nozzle, taking care to position it correctly on the washer.

The guarantee will not be valid if the cleaning procedure described above is not carried out regularly.

Other cleaning operations

1. Do not use solvents or abrasive detergents to clean the machine. A soft, wet cloth is sufficient.
2. Clean the filter-holder cup regularly, as well as the filters, the drip-tray, and the water-tank. To empty the drip-tray, remove the cup-stand grill, eliminate any water, and clean the tray with a cloth: then re-assemble the drip-tray.

Danger!

During the cleaning operation never immerse the machine in water. It is an electrical appliance.

De-scaling of the espresso coffee section

It is advisable to de-scale the machine after about every 200 cups of coffee. The use of De' Longhi de-scaler is recommended, available from shops.

Follow the procedure below:

1. Fill the tank with the de-scaling solution, made by diluting the de-scaler with water according to the instructions on the packaging.
2. Switch on the machine by turning the selector knob to position ⁓ and wait for the OK light to come on.
3. Ensure that the filter-holder is not engaged and position a receptacle under the nozzle of the machine.

4. Turn the selector dial to and allow about 1/4 of the solution in the tank to flow out. Turn the steam dial from time to time and let some of the solution escape through the tube of the milk-frother. Then stop, turning the selector dial to and leave the solution to act for about 5 minutes.
5. Repeat point 4 another 3 times, until the tank has been emptied completely.
6. To eliminate the remains of the solution and the scale, rinse out the tank thoroughly, and then refill it with clean water (without de-scaler).
7. Turn the selector dial to (fig. 16) and let the water flow out until the tank is completely empty.
8. Repeat operations 6 and 7 once more.

Repairs to the machine due to problems with scale will not be covered by the guarantee if the de-scaling procedure described above is not carried out regularly.

Descaling of the filter coffee section

With time, the limescale content of the water can cause obstructions which may effect the correct functioning of the appliance. It is advisable to carry out de-scaling of the machine after about every 40 uses. For this de-scaling procedure, use an appropriate de-scaler for filter coffee machines, available in the shops. If such a product is not obtainable, the operation can be carried out in the following way:

1. Pour 4 cupfuls of water into the jug;
2. Dissolve 2 spoonfuls (about 30 grams) of citric acid in the water (available at a chemist's or grocer's);
3. Put the jug on the hot plate;
4. Press the , switch, percolate the equivalent of a cupful and then switch off the appliance;
5. Leave the solution to act for 15 minutes. Repeat operations 4 and 5 another time.
6. Switch on the machine and continue production until the tank is completely empty.
7. Rinse out by running the appliance just using water at least three times (3 full tanks of water).

Disposal

Information regarding the correct disposal of the product, as decreed by European Directive 2002/96/EC.

When the product reaches the end of its useful life, it must not be disposed of together with household refuse. It can be taken to an appropriate recycling centre provided by the local authorities, or to one of the authorized dealers who provide such a service. Separate disposal of electrical goods helps avoid negative consequences for health and for the environment, which can result from improper disposal. In addition, it allows the materials of which the item is composed to be retrieved, thus achieving an important saving of energy and resources. In order to emphasize the obligation to dispose of electrical items separately, the product carries the symbol of a rubbish skip with a cross through it.

CE The appliance conforms to the following EC directives:

- Low Voltage Directive 2006/95/CE and successive amendments;
- Directive EMC 2004/108/CE and successive amendments;
- Materials and objects intended to come into contact with food products conform to the prescriptions of European Regulation 1935/2004.

Problem	Possible causes	Solution
The espresso coffee no longer comes out	Lack of water in the tank	Re-fill the water-tank
	The holes in the filter-holder where the coffee emerges have become blocked	Clean out the holes of the filter-holder nozzles
	The nozzle of the espresso boiler is clogged up	Carry out a cleaning procedure as described in the paragraph "Cleaning the boiler nozzle"
The espresso coffee drips from the edge of the filter-holder instead of through the holes	The filter-holder has not been inserted properly	Connect the filter-holder correctly and turn it forcibly downwards
	The washer on the espresso boiler has lost its elasticity	Obtain a replacement for the espresso boiler washer by calling customer Experience
	The holes in the filter-holder nozzles are blocked	Clean the holes of the nozzles
The espresso coffee is cold	The OK light for espresso is not on when one presses the coffee supply switch	Wait for the OK light to come on
	The pre-warming operation has not been done	Carry out the pre-warming procedure as indicated in the paragraph
	The cups have not been pre-warmed	Pre-warm the cups with some hot water, or leave them for at least 20 minutes on the cup-warming shelf on the cover
High noise level from the pump	The water-tank is empty	Fill the tank
	Initial setup / machine not used for some time, noise	Open the steam valve while pumping water through the boiler to release air blockages
	The tank is not inserted properly and the valve on its base is not open	Press the tank lightly so as to open up the valve on its base
The consistency of the coffee is thin and pale (it emerges rapidly from the spout)	The ground coffee is insufficiently tamped	Tamp down the ground coffee a bit harder (fig. 18)
	The quantity of ground coffee is insufficient	Increase the quantity of ground coffee
	The coffee is too coarsely ground	Only use ground coffee for espresso coffee machines
	The ground coffee is not the correct type	Change the type of ground coffee
The consistency of the coffee is thick and dark (it emerges slowly from the spout)	The ground coffee has been tamped too firmly	Tamp the coffee less firmly (fig. 18)
	Too much ground coffee has been used	Reduce the quantity of ground coffee
	The nozzle of the espresso boiler is clogged up	Carry out a cleaning operation as described in the chapter "Cleaning the espresso boiler nozzle"
	The filter is blocked	Carry out a cleaning operation as outlined in the paragraph "Cleaning the filter"
	The ground coffee is too fine or is damp	Only use ground coffee for espresso coffee machines and ensure it is not damp
	The ground coffee is not the correct type	Change the type of ground coffee powder
The milk does not froth when making a cappuccino	The milk is not cold enough	Always use milk at fridge temperature
	The milk-frother is dirty	Clean the small holes in the milk-frother very carefully, particularly those indicated in fig. 27
The filter or espresso coffee has an acidic flavour	Insufficient rinsing after the de-scaling operation	Rinse the appliance as described in the chapter "De-scaling of the filter section" or "De-scaling of the espresso section"

Electrical connection (UK only)

Before using this appliance ensure that the voltage indicated on the product corresponds with the main voltage in your home, if you are in any doubt about your supply contact your local electricity company.

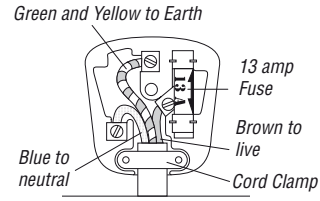
The flexible mains lead is supplied connected to a B.S. 1363 fused plug having a fuse of 13 amp capacity. Should this plug not fit the socket outlets in your home, it should be cut off and replaced with a suitable plug, following the procedure outlined below.

Note: Such a plug cannot be used for any other appliance and should therefore be properly disposed of and not left where children might find it and plug it into a supply socket - with the obvious consequent danger.

N.B. We recommend the use of good quality plugs and wall sockets that can be switched off when the machine is not in use.

IMPORTANT: the wires in the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW	EARTH
BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE



As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚ or coloured green or green and yellow.
- The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
- The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

When wiring the plug, ensure that all strands of wire are securely retained in each terminal. Do not forget to tighten the mains lead clamp on the plug. If your electricity supply point has only two pin socket outlets, or if you are in doubt, consult a qualified electrician.

Should the mains lead ever require replacement, it is essential that this operation be carried out by a qualified electrician and should only be replaced with a flexible cord of the same size.

After replacement of a fuse in the plug, the fuse cover must be refitted. If the fuse cover is lost, the plug must not be used until a replacement cover is obtained. The colour of the correct replacement fuse cover is that of the coloured insert in the base of the fuse recess or elsewhere on the plug. Always state this colour when ordering a replacement fuse cover.

Only 13amp replacement fuses which are asta approved to B.S. 1362 should be fitted.

This appliance conforms to the Norms EN 55014 regarding the suppression of radio interference.

Warning - this appliance must be earthed